

anno 17 numero 207 mensile aprile '09 4,90 euro

# GAMBERO ROSSO



[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

**IN REGALO**  
le ricette  
di Pasqua  
di Niko Romito



## bianchi d'Italia

La classifica dei migliori vini degli ultimi vent'anni.  
Sul podio Cervaro della Sala, Sauvignon Sanct Valentin e Terre Alte

**GRANDI VINI**  
Borgogno  
Grattamacco  
Sagrantino

**STORIE DI CHEF**  
Fuori i secondi  
Menu al cioccolato

**TENDENZE**  
10 super alimenti  
Food pairing

**METE GOLOSE**  
Extravergine con vista  
Messico

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1 comma 1, DCB Roma Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.





**Artas**

Nel Salento, dove il sole dà luce alla qualità della gente che lavora, vive Castello Monaci. Qui, in una terra privilegiata, a volte, distinguersi è un dono naturale.

# La classifica dei migliori vini degli ultimi vent'anni. Sul podio Cervaro della Sala, Sauvignon Sanct Valentin e Terre Alte

• DI DANIELE CERNILLI • SCHEDE DI ELEONORA GUERINI

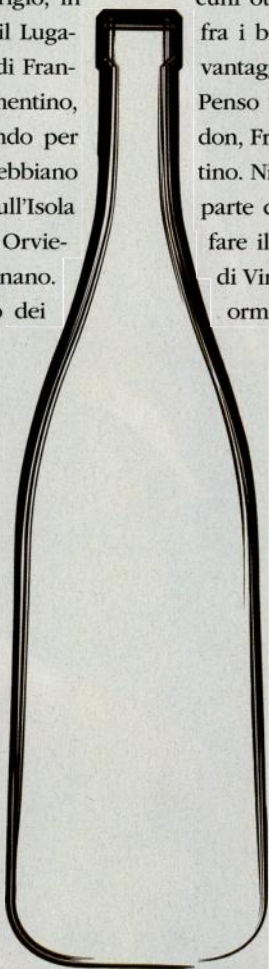


AMMETTIAMOLO, l'Italia non è nel suo complesso una grande terra da bianchi. Certo, ci sono le debite eccezioni, Friuli, Trentino, Alto Adige, poi l'area del Soave e del Bianco di Custoza, l'Irpinia dei Greco e dei Fiano, persino la Gallura e il famoso comprensorio del Verdicchio, fra Jesi e Matelica. Da qualche tempo in Piemonte sta esplodendo il Timorasso tortonese, e il Gavi è spesso sottovalutato. In Valle d'Aosta ci sono ottimi Chardonnay e Pinot Grigio, in Lombardia non si può dimenticare il Lugana, i Riesling dell'Oltrepò e i Terre di Franciacorta, in Liguria i Pigato e i Vermentino, da Albenga ai Colli di Luni, passando per le Cinqueterre. Ancora, i migliori Trebbiano d'Abruzzo, Biancolella e Forastera sull'Isola d'Ischia, qualche Frascati, qualche Orvieto, qualche Vernaccia di San Gimignano. Questo per restare solo nell'ambito dei

Rey nacque nel 1983, come il Cabreo La Pietra dei Folonari, il Cervaro della Sala nel 1985. Tutti Chardonnay più o meno in purezza, a confermare che anche da noi è quello il vitigno più adatto per il passaggio in piccoli fusti. Ma il prototipo di un grande bianco italiano, a mio avviso, non necessariamente prevede l'uso del legno. Il Vintage Tunina di Silvio Jermann fino a pochi anni fa non aveva alcun passaggio in barriques, alcuni ottimi Sauvignon neanche, e solo pochi fra i bianchi da vitigni tradizionali traggono vantaggi dalla maturazione in legno piccolo. Penso ai Soave, ai Verdicchio, ai Tocai, pardon, Friulano, ai Gavi, alle Ribolla, ai Vermentino. Niente legno, e a ragione, per la maggior parte di loro. Allora ci è venuto in mente di fare il punto della situazione, dopo 23 anni di Vini d'Italia l'archivio delle degustazioni è ormai sterminato. E abbiamo provato a fare

# bianchi

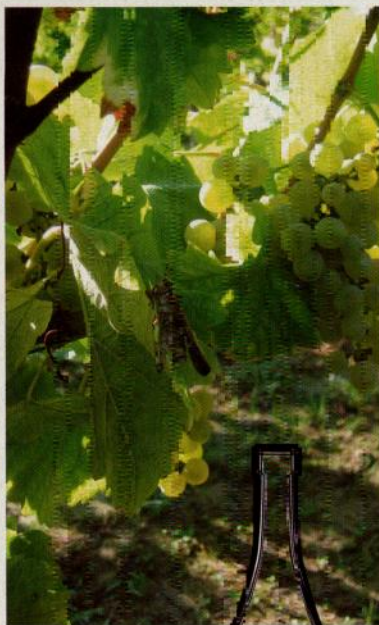
bianchi secchi. Però spesso ci mancano i vertici assoluti, gli equivalenti dei Grand Crus di Borgogna, Chablis compresi, o dei grandi Riesling di Mosella, Reno e Alsazia. Piacevoli i bianchi italiani, però vuoi mettere la maestria di molti vigneron d'Oltrepò nell'uso delle barriques, ad esempio? Già, le barriques, o pieces, come le chiamano in Borgogna. Croce e delizia, che danno volgarmente sentori di legno se usate male, complesse note minerali se adoperate con misura ed esperienza. Da noi non sempre danno risultati positivi, soprattutto nel caso dei vini bianchi. Ma le usiamo da poco. Il primo bianco "barriquato" fu il Pomino Bianco Il Benefizio dei Marchesi de' Frescobaldi, che vide la luce con l'annata 1978. Lo Chardonnay Gaia e



# d'Italia

la classifica dei migliori 50 bianchi d'Italia. Forse un giorno proveremo a fare anche la degustazione pubblica di tutti questi vini, e ci sarà da divertirsi. Per ora li abbiamo messi in fila sulla scorta del numero dei Tre Bicchieri ottenuti e, in caso di parità, siamo risaliti ai punteggi in centesimi che hanno ottenuto negli assaggi effettuati in tutti questi anni. Un lavoro certosino, indubbiamente. E il migliore di tutti è risultato il Cervaro della Sala, seguito dall'Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin e dal Cof Rosazzo Bianco Terre Alte. Quarto il Trebbiano d'Abruzzo dei Valentini, che però salta molte annate, quinto il Vintage Tunina. Cinque grandi vini bianchi italiani, per noi i migliori nel tempo, per costanza e qualità.

Un grappolo di pinot bianco dei vigneti di Toros, nel Collio. Nell'altra pagina, Josko Gravner, vignaiolo estremo autore di alcuni tra i vini che più dividono il mondo dell'enologia e degli appassionati. Nella pagina seguente, i vigneti di Villa Russiz, nel Collio friulano



## 24° Soave Cl. Monte Carbonare Suavia

DA QUANDO, sul finire degli anni Novanta, in azienda sono entrate Meri e Valentina, Suavia ha decisamente cambiato volto, diventando una delle portabandiera del territorio del Soave. Garganega e niente mezze misure, visto che tutte e quattro le etichette prodotte parlano di questo vitigno. Anima elegante che trae la sua forza dal territorio di origine vulcanica su cui sorge il vigneto, il Monte Carbonare è un vino raffinato e potente, molto deciso, di grande tensione, che la maturazione in acciaio permette di mantenere integralmente. Il naso, concentrato e complesso, è floreale e agrumato, con belle sensazioni di erbe di montagna e di macchia. La bocca può contare su una carica acida sempre molto sostenuta, con in più la mineralità propria della zona.



## 23° Verdicchio di Matelica Mirum Riserva La Monacesca

INIZIALMENTE SI chiamava Mirus, poi dal '94 è diventato Mirum. E' senza ombra di dubbio il vino di punta della Monacesca, l'azienda di riferimento della denominazione Matelica. Un vino che nel nuovo millennio ha ritrovato quella travolgente carica che lo caratterizzava nella prima metà degli anni Novanta, con un '94 magistrale che la versione '06 ricorda molto. Sia il naso che la bocca propongono uno stile compassato, in cui niente è neanche minimamente fuori misura. Profumi di fiori bianchi, anice, timo, finocchietto e bocca tesa e succosa, la cui struttura quasi non si percepisce grazie alla bellissima acidità, dal finale molto sapido. Un vino di territorio, di montagna, dalle grandi capacità di invecchiamento. Da non sottovalutare la versione "base", un vino di grande carattere che non per niente ha anche conquistato i Tre Bicchieri.



## 25° Collio Pinot Bianco Toros

Tra i migliori Pinot Bianco della sua regione ha conquistato il nostro massimo riconoscimento per svariate volte. Nella versione del '05 è davvero splendido, peraltro. Ha colore oro pallido con lievi nuance verdoline e profumi intensi, avvolgenti, con note che ricordano la mandorla fresca e l'uva spina. Il sapore è deciso, ben sostenuto dall'acidità, soprattutto nelle vendemmie più fresche, e con una persistenza lunga. Particolare il retrogusto, più salmastro che amarognolo.

**26°**  
**Terre di Franciacorta**  
**Chardonnay**  
**Ca' del Bosco**

CONTENDE ALLO Chardonnay Gaia e Rey e al Cervaro della Sala la palma del primo in assoluto a essere stato prodotto. E' un classico bianco elevato in barrique, ma in certe annate, quelle in genere con il clima più fresco (con la sola eccezione della versione del '00), si esprime con eleganza e finezza che non sempre sono rilevabili negli altri vini italiani di questa tipologia. Ha colore dorato, profumi di nocciola e di susina gialla, con un lieve sottofondo di vaniglia, ma solo da giovane. Il sapore è deciso ma non pesante, con una bella e rinfrescante componente di acidità e una notevole persistenza.



**27°**  
**Collio Sauvignon**  
**de La Tour**  
**Villa Russiz**

PER MOLTE volte Tre Bicchieri, questo è uno fra i grandi Sauvignon italiani. Ha colore oro pallido con lievi riflessi verdolini. Al naso è molto varietale, con i classici sentori di mango, di pesca gialla e di sambuco, meno selvatici nelle annate più calde. Il sapore è deciso, pieno, più ricco di quanto ci si aspetterebbe, ma anche molto elegante, soprattutto ben sostenuto dalla componente acida che ne favorisce la bevibilità. Chiude con una persistenza da vero fuoriclasse della sua categoria.



**28°**  
**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico**  
**Pleno Riserva Umani Ronchi**

Quella della famiglia Bernetti è una delle aziende più significative della regione e non solo perché produce circa 4 milioni di bottiglie all'anno. Piuttosto perché nonostante i numeri riesce ad assicurare una qualità media sorprendente, con alcune chicche assolute, come lo sono il Pleno e il Casal di Serra. Il Pleno è maturato in legno, anche se, soprattutto negli ultimi anni, in maniera molto garbata, tanto da risultare comunque dinamico, fresco e soprattutto sapido. I profumi ricordano la frutta gialla, con toni anche tropicali, e una sensazione di crosta di pane per niente eccessiva, poi ginestra. La bocca è suadente ma anche vibrante, grazie a una bella acidità di fondo che non si fa spaventare dalla pienezza del frutto e dalla cremosità data dal legno.